

HEIMATLI

VORSPEISEN

Winterlicher Salat 12

mit Eichblatt, Frisée, dreierlei Randen, Orangen, Nüssen und wahlweise mit Sanddorn, Balsamico, italienischer oder französischer Sauce

Nüsslisalat 14

mit Speck, Ei, Brot-Croûtons und wahlweise mit Sanddorn, Balsamico, italienischer oder französischer Sauce

Tatar vom Schweizer Rind 36 | 21 (140g | 70g)

mit Rustico-Brot und Butter serviert

Wurst-Käse-Salat 22

Cervelat, Käse, Essiggurken, Radiesschen, frische Kräuter und französische Sauce

Hatecke's Djambun Schinken 17 (70g)

vom Premium-Metzger Ludwig Hatecke hauchdünn aufgeschnitten

Tatar vom Rüebli 26 | 14

mit Rüebli-Chips und Rustico-Brot

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe 14 | 9

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm

Canedels Engiadinais 15 | 10

klare Zwiebelsuppe mit Sherry und Engadiner Brotnödel als Einlage

Kartoffel - Lauchsuppe 14 | 9

mit Kartoffeln, Lauch und Rahm

ALPINE KÜCHE

Engadiner Quark-Pizokel 29

mit Mangold, Bergkäse, Speck, Rahmsauce und knuspriger Röstzwiebel
vegetarische Variante möglich

Bündner Capuns 39 | 28

Mangoldwickel mit Bündnerfleisch und Speck gratiniert mit Bergkäse
vegetarische Variante möglich

Veltliner Pizzoccheri 27

Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Wirz, Knoblauch, Salbei, Bergkäse und Parmesan

TYPISCH SCHWEIZ

Ghacktes mit Hörnli 24

mit Sbrinz und hausgemachtem Apfelmus


Zürcher Gschnetzeltes 54 (160g)

vom Kalb mit Rahmsauce und Champignons und Rösti

 vegan

 enthält Laktose

 vegetarisch

 enthält Gluten

Rind & Kuh: Engadin, Graubünden, Schweiz
Bratwurst & Cervelat: Schweiz
Brot: Schweiz
Kalb: Schweiz

Gluten: Kreuzkontamination kann aufgrund der Flammkuchen-Küche nie ausgeschlossen werden.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.

AUS UNSERER KINDHEIT

Nani's Hackbraten 32

mit Kartoffelpüree, glasierten Rübli und Jus-Seeli

Geschmorte Rindsbäggli 39

mit Tessiner Polenta Schnitte und Peperonata

St. Galler Kinderfest Bratwurst 25

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites

DESSERTS

Arven Soft Ice, Schoggi Soft Ice oder als Twister kombiniert

wahlweise als:

Schlarigna 14 | 11

mit Fuatscha Grassa Biskuit, Karamell und Baumnusskrokant

Tschiculatta 12 | 9

mit Toblerone-Stückli und Schoggisauce

Waldbeeren 12 | 9

mit warmen Waldbeeren

Café gourmand 8

Espresso oder Kaffee mit einem kleinen Soft Ice oder Gianottis Bruch Schoggi nach Wahl

Mini-Dessert 5.5

täglich wechselnde Auswahl an kleinen Süßspeisen